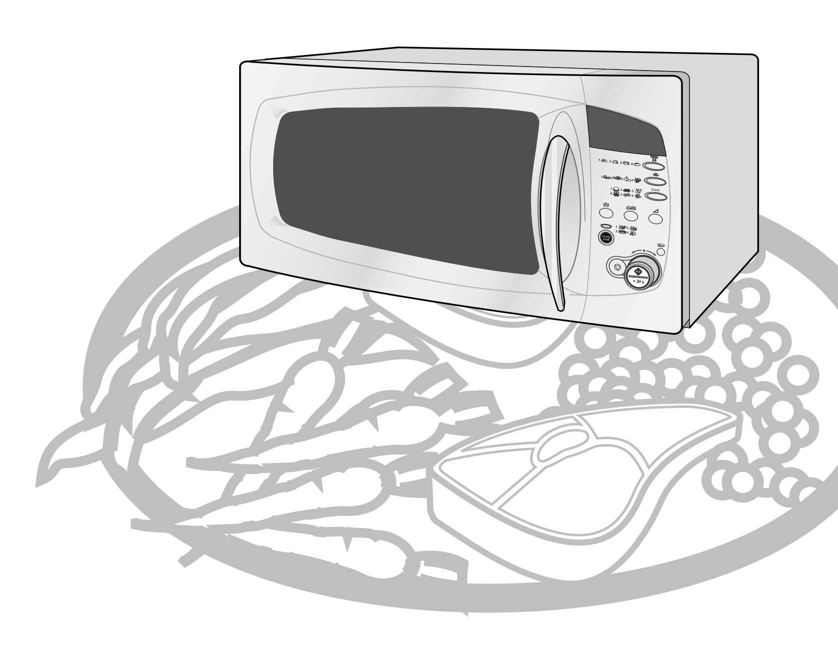


HORNO MICROONDAS

Manual de instrucciones y Guía de cocina

CE297DN

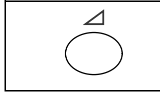


N° de referencia.: DE68-02733K

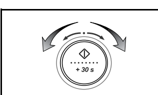
Guía de búsqueda rápida

E

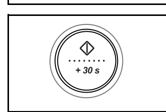
Si desea cocinar algo



1. Coloque la comida en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón ◿ una o más veces.

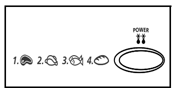


2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.

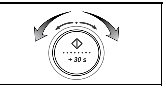


3. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

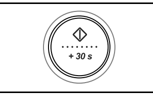
Si desea descongelar comida automáticamente



1. Coloque la comida congelada en el horno.
   Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Encendido** (⁑).

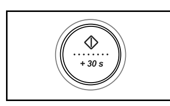


2. Seleccione el peso girando el **control del dial** a su gusto.



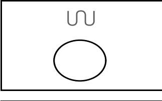
3. Pulse el botón ◇.

Si desea añadir 30 segundos extra

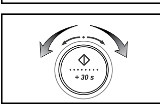


Deje la comida en el horno.
Pulse **+ 30 s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

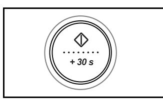
Si desea cocinar algo al grilla



1. Pulse el botón ∿.

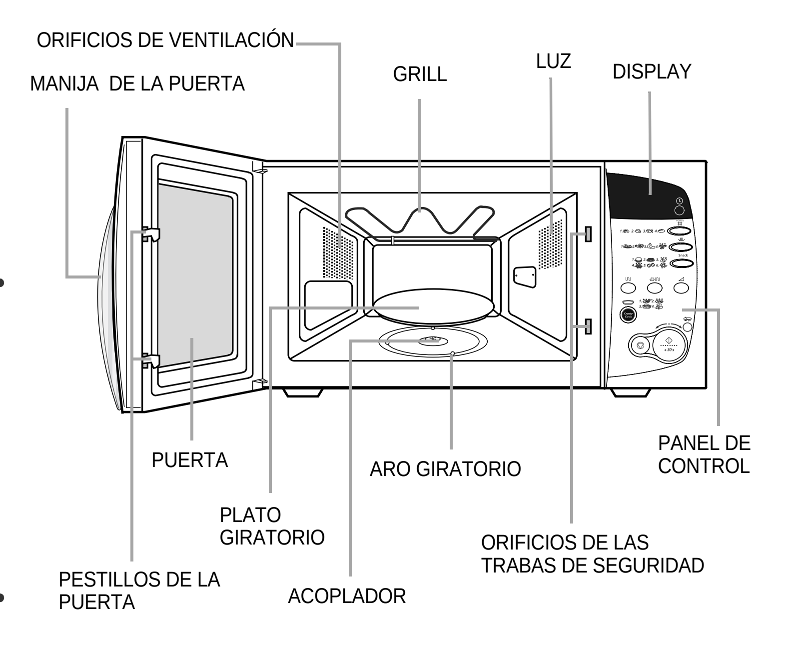


2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

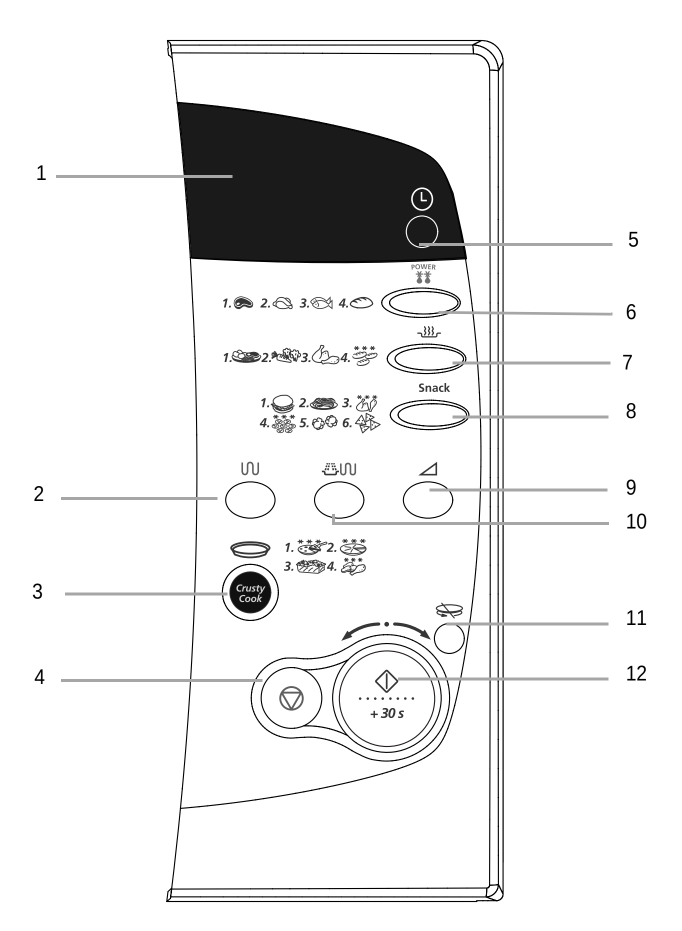


3. Pulse el botón ◇.

Horno



Panel de control

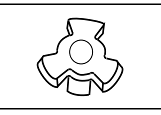


1. DISPLAY
2. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
3. SELECCIÓN DEL CROCANTE AUTOMÁTICO
4. BOTÓN DE DETENER/CANCELAR
5. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
6. BOTÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICA
7. SELECCIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
8. SELECCIÓN DEL SNACK
9. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/ MICROONDAS
10. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
11. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO
12. BOTÓN DE INICIO/CONTROL DE DIAL (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)

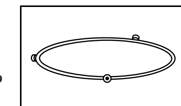
Accesorios

E

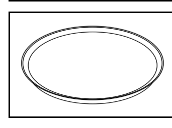
Dependiendo del modelo que haya adquirido, dispondrá de varios accesorios que podrá utilizar de diversas formas.



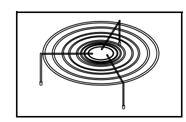
1. **Acoplador**, ya colocado sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



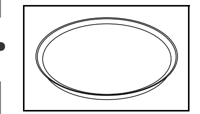
2. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio sirve de soporte al plato giratorio.



3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



5. **Placa tostadora**, consulte página 11 a 12.
   Objetivo: La placa tostadora al usar la función de tostadora automática o tostadora manual.

☞ **NO** haga funcionar el horno microondas sin el aro giratorio ni el plato giratorio.

Cómo utilizar este manual de instrucciones

E

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información muy valiosa sobre cómo cocinar con este horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las cuatro funciones de cocción básicas:

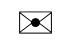
- ***Cocción de comida***
- ***Descongelación automática de los alimentos***
- ***Cocinar al grill***
- ***Adición de un tiempo de cocción extra***

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso usan tres símbolos diferentes.



Importante



Nota



Girar

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

1. Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
3. Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico calificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
   (1) La puerta, los cierres de ésta y las superficies de contacto
   (2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
   (3) El cable de alimentación eléctrica
4. El horno no debe ser ajustado ni reparado por otra persona distinta del técnico calificado por el fabricante.

Precauciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD. LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cocinar comida o líquidos en su horno microondas, compruebe que se han tomado las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico en el horno microondas:
   - Contenedores metálicos
   - Platos de cocina con adornos dorados o plateados
   - Pinchos, tenedores, etc.

   Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.
2. **NO** caliente:
   - Contenedores, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío
     Por ejemplo, tarros de comida para bebés
   - Comida sellada herméticamente.
     Por ejemplo, huevos, nueces con sus cáscaras, tomates

   Motivo: El aumento de la presión puede hacer que exploten.
   Consejo: Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, las bolsas, etc.
3. **NO** haga funcionar el horno microondas en vacío.
   Motivo: Se pueden dañar las paredes del horno.
   Sugerencia: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno.
   El agua absorberá las microondas si deja accidentalmente el horno encendido cuando está vacío.
4. **NO** cubra las ranuras traseras de ventilación con telas o papel.
   Motivo: Las telas o el papel pueden arder al contacto con el aire caliente que sale por las ranuras del horno.
5. Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando retire un plato del microondas.
   Motivo: Algunos platos absorben microondas y el calor se transfiere siempre de la comida al plato. Por este motivo los platos están calientes.
6. **NO** toque los calentadores ni las paredes interiores del horno.
   Motivo: Las paredes pueden estar suficientemente calientes como para quemar incluso después de cocinar, aunque no lo parezca. No deje que entren en contacto materiales inflamables con las áreas interiores del horno. Deje primero que el horno se enfríe.
7. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
   - No guarde materiales inflamables en el horno
   - Quite las asas metalizadas de las bolsas de papel o de plástico
   - No use el horno microondas para secar periódicos. Si se observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apague o desenchufe el horno.
8. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés.
   - Deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
   - Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar.
   - Tenga cuidado al manipular el contenedor después de calentarlo. Puede quemarse si el contenedor está demasiado caliente.
   - Hay riesgo que los líquidos comiencen a hervir con retraso.
   - Para evitar que los líquidos hiervan con retraso y produzcan escaldaduras, meta una cuchara de plástico o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

     Motivo: Al calentar líquidos el punto de ebullición se puede retrasar, por lo que pueden comenzar a hervir después de sacar el contenedor del horno. Si esto ocurre, podría escaldarse.

Precauciones de seguridad (continuación)

- En caso de escaldadura, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  - * Sumerja la zona escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  - * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  - * No se aplique ningún aceite, crema o loción.
- No llene NUNCA el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- Compruebe SIEMPRE la temperatura de la comida o de la leche para bebés antes de dársela al niño.
- No caliente NUNCA el biberón del niño con la tetina puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta.

9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta, manténgase alejado del aparato a un brazo de distancia.
Motivo**:** El vapor o el aire caliente liberados pueden producir escaldaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
Motivo**:** Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Puede que oiga un “clic” durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
Motivo**:** Este sonido es normal cuando la salida de la señal eléctrica está cambiando.

13. Si el horno microondas está funcionando sin ninguna carga, la corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usar el horno normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Si la comida se calienta o se cocina en contenedores desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

IMPORTANTE

NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima del microondas.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

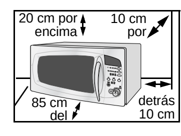
ADVERTENCIA:

Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

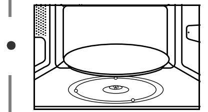
Instalación del horno microondas

E

Coloque el horno en una superficie plana, nivelada y que sea lo suficientemente fuerte como para aguantar el peso del horno.



1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulgadas) de espacio por detrás y en los laterales; deje también 20 cm (8 pulgadas) de espacio por encima del horno y 85 cm (33 pulgadas) desde el suelo.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ **Nunca** bloquee los conductos de ventilación de aire ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.

☛ Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 patas, 220 voltios y 50 Hz. Si se daña el cable de alimentación de este aparato y para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente calificada.

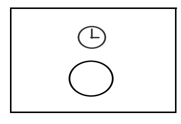
☛ **No** instale el horno microondas en entornos húmedos o calientes como cerca de un radiador o de un horno tradicional. Las especificaciones de suministro eléctrico del horno deben respetarse y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Configuración de la hora

El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en notación de 24 horas o en notación de 12 horas. Debe configurar el reloj:

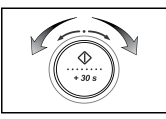
- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

✉ No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

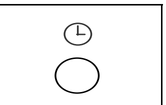


1. **Para que aparezca la hora en la... Pulse el botón ...**

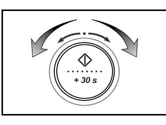
notación de 24 horas	una vez
notación de 12 horas	dos veces



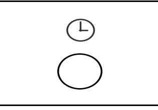
2. Gire el **control del dial** para configurar la hora.



3. Pulse el botón .



4. Gire el **control del dial** para configurar los minutos.



5. Pulse el botón .

Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

◆ Se trata de algo normal.
- Condensación dentro del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación

◆ El horno no se inicia si pulsa el botón .
- ¿Está la puerta completamente cerrada?

◆ La comida no se cocina en absoluto.
- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

◆ La comida se ha cocido de más o de menos.
- ¿Estableció la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Seleccionó un nivel de potencia adecuado?

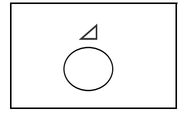
◆ Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

◆ El horno provoca interferencias con radios o televisores.
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta la interferencia es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

✉ Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

Cocción/recalentamiento

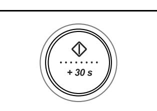
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
Coloque la comida en el centro del plato giratorio en primer lugar. A continuación cierre la puerta



1. Pulse el botón ◿.
Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción):
Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón ◿ hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de nivel de potencia.



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.



3. Pulse el botón ◇.
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.



☞ **Nunca** active el horno microondas en vacío.

✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

Niveles de potencia

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	MWO	**GRILL**
ALTO	900 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BAJO	300 W	
DESCONGELAR (⁑)	180 W	
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

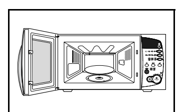
✉ Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

Si desea añadir el tiempo de cocción girando el control del dial.

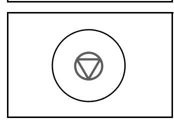
Tiempo	Aumentar el tiempo	Tiempo	Aumentar el tiempo
Hasta 1 minuto	Unidades de 5 segundos	10-20 min	Unidades de 1 minuto
1-3 min	Unidades de 10 segundos	20-40 min	Unidades de 2 minuto
3-10 min	Unidades de 30 segundos	40-99 min	Unidades de 5 minuto

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.



1. Para detenerla temporalmente;
Abra la puerta.
Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo ◇.

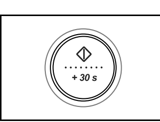


2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽
Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, pulse el botón **Cancelar**(▽) de nuevo.

☞ Puede cancelar cualquier configuración antes de comenzar pulsando **Cancelar** (▽).

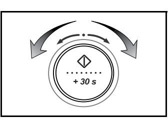
Cómo ajustar el tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.



Pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

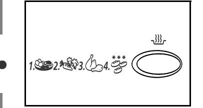
☞ Sólo puede ajustar el tiempo durante la cocción cuando se han seleccionado los modos Microondas, Recalentamiento automático, Snack, Crocante automático, Grill y Combi.



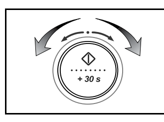
Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de la comida, gire el **control de dial** hacia la derecha o hacia la izquierda.

Uso de la función Recalentamiento automático

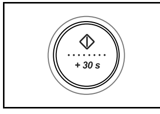
Las función Recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Recalentamiento automático ( )**.



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
(Consulte la tabla en la página siguiente.)



3. Pulse el botón ◇
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

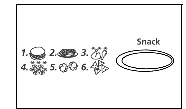
Configuración del recalentamiento automático

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

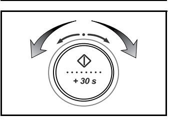
Código/ símbolo	Tipo de ración	Ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1.	**Comida preparada** (Fría)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film para microondas. Este programa es adecuado para las comidas que consten de 3 ingredientes (por ejemplo, comida con salsa, verduras y acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2.	**Verduras frescas**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua cuando cocine 200-450 g, añada 60 ml (4 cucharadas soperas) para 500-650 g y añada 75 ml (5 cucharadas soperas) para 700-750 g. Remuévalas después de cocinar. (Cuando cocine cantidades mayores, remuévalas una vez durante la cocción.)
3.	**Trozos de pollo**	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (2-3 piezas) 800-900 g (3-4 piezas)	3 min	Cepille con aceite las piezas de pollo y sazónelas con pimienta, sal y pimentón dulce. Colóquelas en la parrilla superior con la parte de la piel hacia abajo. Deles la vuelta cuando el horno emita un pitido.
4.	**Panecillos congelados**	100-150 g (2 piezas) 200-250 g (4 piezas) 300-350 g (6 piezas)	2 min	Coloque los panecillos congelados en círculo y boca abajo sobre la parrilla metálica. Deles la vuelta en cuanto suene el pitido.

Uso de la función Cocción de snacks

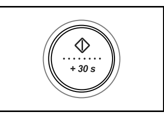
La función Cocción de snacks tiene seis tiempos de cocción preprogramados; no necesita configurar ni el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Snack**.



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
(Consulte la tabla en la página siguiente.)



3. Pulse el botón ⟐
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

E

E

Configuración de la cocción de snacks

La siguiente tabla presenta seis programas automáticos para los tipos de comida y snacks preferidos por los niños. Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1, 2, 5 y 6 se ejecutan sólo con energía microondas. Los programas 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Código/ símbolo	Comida	Ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1.	**Hamburguesa** (fría)	150 g (1 pieza) 300 g (2 piezas)	1-2 min	Coloque la hamburguesa (panecillo con una porción de ternera) o la hamburguesa con queso en papel de cocina. Si es una hamburguesa, colóquela en el centro del plato giratorio. Si son dos, colóquelas una frente a la otra en el plato giratorio. Una vez recalentada, adórnela con lechuga, rodajas de tomate, aliños y especias.
2.	**Mini raviolis** (fría)	200-250 g 300-350 g	3 min	Coloque los mini raviolis preparados y fríos en un plato de plástico resistente a microondas en el centro del plato giratorio. Perfore el envoltorio del producto preparado o cubra el plato de plástico con envoltorio para microondas. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de espera. Este programa es ideal para raviolis y para fideos en salsa.
3.	**Alitas de pollo congeladas**	250-300 g 350-400 g 450-500 g	3 min	Coloque las alitas de pollo preparadas o los muslitos (precocinados y especiados) congelados en la parrilla metálica superior con la piel hacia abajo. Colóquelos en circulo y deje el centro despejado. Deles la vuelta cuando el horno emita un pitido.
4.	**Minipizzas congeladas**	150 g (4-6piezas) 250 g (7-9piezas)	-	Coloque uniformemente en la parrilla las minipizzas o miniquiches congeladas.
5.	**Palomitas**	100 g	-	Use palomitas especiales para prepararlas en un horno microondas; siga las instrucciones del fabricante y coloque la bolsa en el centro del plato giratorio. Durante este programa, las palomitas y su bolsa aumentarán de volumen. Tenga cuidado al sacarlas y al abrir la bolsa caliente.
6.	**Nachos**	125 g	-	Coloque los nachos (chips de maíz) en un plato de cerámica llano. Ponga 50 gramos de queso cheddar rallado y especias por encima. Colóquelos en el plato giratorio.

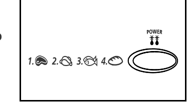
Uso de la función Encendido automática

La función Encendido automática permite descongelar carne, aves, pescado, pan y pasteles. El tiempo de encendido y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

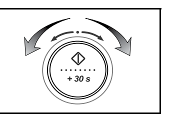
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

☒ Utilice sólo platos que sean seguros para el microondas.

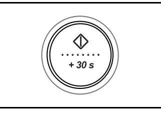
Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Encendido**( ).
   (Consulte la tabla en la página siguiente si desea más información.)



2. Seleccione el peso de la comida girando el **control del dial**. Es posible seleccionar hasta un máximo de 2.000 g.
   (En el caso de pan o pasteles es posible seleccionar hasta un máximo de 1.000 g.)



3. Pulse el botón ◇
   Resultado:
   - La descongelación dará comienzo.
   - El horno emitirá pitido cortos durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
   - Pulse de nuevo el botón ◇ para terminar la descongelación.

☒ También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W. Consulte el apartado “Cocción/ recalentamiento”, en la página 7, si desea más información.

Configuración de la Encendido automática

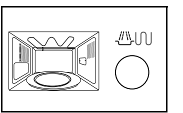
La siguiente tabla presenta los diversos programas de encendido automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.
Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves, el pescado y el pan o los pasteles en un plato de cerámica.

Código	Comida	Ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1	Carne	200-2000 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dele la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2	Aves de corral	200-2000 g	20-60 min	Proteja las pechugas y las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.
3	Pescado	200-2000 g	20-50 min	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.
4	Pan/ pasteles	125-1000 g	5-20 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como pite el horno. Sitúe el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dele la vuelta tan pronto como pite el horno. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.

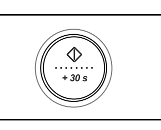
✉ Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte página 20.

Uso de la función Crocante automático

Con la función Crocante automático, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.
Para empezar, coloque la placa tostadora en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

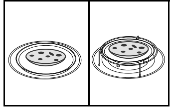


1. Coloque la placa tostadora directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior.
   Para ello pulse el botón **Combi ( )** y ajuste el tiempo de precalentamiento (de 3 a 5 minutos) girando el **control del dial.**

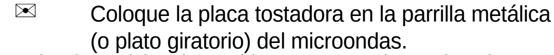


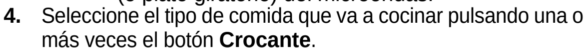
2. Pulse el botón ◇

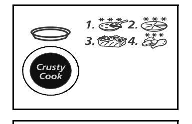
   ☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.



3. Abra la puerta del horno.
   Coloque la comida en la placa tostadora.
   Cierre la puerta.

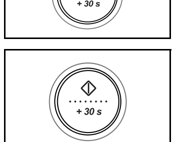
   
   ✉ Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.





4. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Crocante**.

5. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
   (Consulte la tabla en la página siguiente.)



6. Pulse el botón ◇
   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ **Cómo limpiar la placa tostadora**
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

✉ No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura ya que podría dañar la capa superior.

❇ **Nota**
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

E

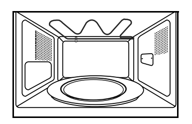
Uso de la función Crocante automático (continuación)

La siguiente tabla presenta los diversos programas automáticos de la función para cocción crocante, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones. Estos programas se ejecutan con una combinación de microondas y grill.
Antes de usar la función Crocante recomendamos precalentar la placa tostadora en el plato giratorio durante 3 o 5 minutos, usando una combinación de 600 W y grill. Utilice guantes de horno al sacarla.

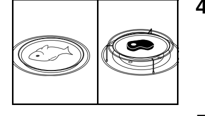
Código/comida (-18 ºC)	Tamaño de la ración	Tiempo de precalentamiento	Tiempo de espera	Recomendaciones
1. Pizza congelada	200 g 300 g 400 g 500 g	5 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
2. Tarta/quiche congelada	150 g (1 pieza) 300 g (1-2 piezas) 450 g (1-2 piezas)	3 min	1-2	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la tarta/quiche congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadoras en la parrilla.
3. Baguettes congeladas	150 g (1 pieza) 250 g (2 piezas) 350 g (3 piezas)	4 min	2-3	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque una baguette congelada en el margen de la placa tostadora, coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la placa tostadora. Este programa es adecuado para baguettes con verduras, jamón y queso.
4. Congelados Nuggets de pollo	250 g 500 g	4 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Unte la placa tostadora con 1-2 cucharadas soperas de aceite y distribuya uniformemente los nuggets congelados de pollo. Deles la vuelta cuando el horno emita un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar la cocción.

Uso de la función Crocante manual

Esta placa tostadora permite que se dore no sólo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente).
La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W + grill ()] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
   - Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como panceta y huevos. De esta forma, la comida se dorará correctamente.
   - Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
   - Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.
   - No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).
   - No la coloque nunca sin el plato giratorio.
4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. Consulte la tabla en la página siguiente.

Cómo limpiar la placa tostadora
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura ya que podría dañar la capa superior.

Nota
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

Uso de la función Crocante manual (continuación)

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill ( ) y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

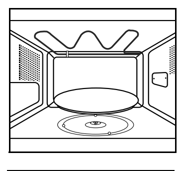
Comida	Ración.	Pote-ncia	Tiempo de precalen-tamiento	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Panceta	4 lonchas (80 g) 8 lonchas (160 g)	600 W +grill	3 min	3-3½min 4½ -5min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	450 W +grill	3 min	3 min 4 min	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Hambur-guesa (congel-ada)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	600 W +grill	3 min	6-6½min 8-8½min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las hamburguesas congeladas en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deles la vuelta cuando hayan pasado 4-5 minutos.
Minipizza (fría)	100-150 g 200-250 g	600 W +grill	5 min	3-3½min 4-4½min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las piezas de pizza fría en círculo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Patatas al horno (congela-das)	200 g 300 g 400 g	450 W +grill	4 min	9 min 12 min 15 min	Precaliente la placa tostadora. Esparza las patatas fritas por la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla. Dé la vuelta a las patatas una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W +grill	4 min	4½-5min 7-7½min	Precaliente la placa tostadora. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla.
Palitos de pescado (congel-ados)	150 g (5 piezas) 300 g (10piezas)	600 W +grill	4 min	6-6½min 8½-9min	Precaliente la placa tostadora. Vierta sobre la placa una cucharada sopera de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Deles la vuelta pasados 3½ min (5 piezas) o pasados 5 min (10 piezas)

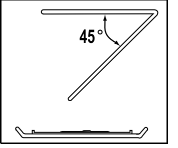
Selección de la posición de la resistencia

La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

- ***Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada***

Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

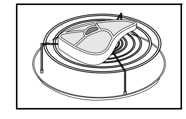




Para ajustar la resistencia en...	Entonces...
Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada)	◆ Tire de la resistencia hacia usted ◆ Empújela hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno
Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º y lo limpie.	

Selección de los accesorios

Utilice recipientes seguros para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

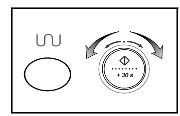


Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean seguros para microondas y resistentes para el horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

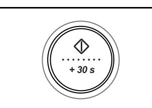
Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 16 .

Grill

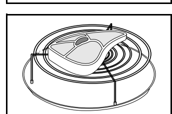
El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.



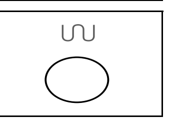
1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria, pulsando el botón **Grill** (⋃⋂⋃) y ajustando el tiempo de precalentamiento mediante el **control del dial**.



2. Pulse el botón ◇.

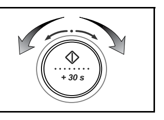


3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.

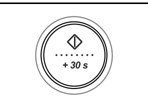


4. Pulse el botón **Grill** (⋃⋂⋃).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:





5. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**. El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



6. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill.
Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

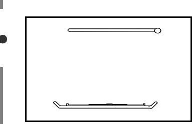
☞ Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.
Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

Combinación de microondas y grill

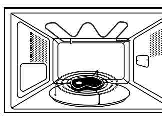
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☞ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y seguros para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

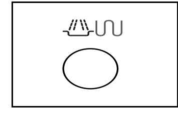
☞ Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Compruebe que el elemento que se está calentando esté en posición horizontal; consulte página 13 si desea más detalles.



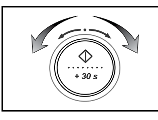
2. Abra la puerta del horno.
   Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio.
   Cierre la puerta.



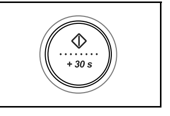
3. Pulse el botón **Combi** (≋⋃⋂⋃).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   ≋⋃⋂⋃ (modalidad microondas y grill)
   600 W (potencia de salida)

   ✉ Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (≋⋃⋂⋃) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

   ☞ No puede ajustar la temperatura del grill.



4. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.
   El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



5. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción por combinación dará comienzo. Cuando haya acabado
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

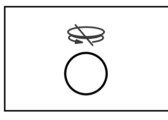
Función Detección manual del plato giratorio

El botón Activar/desactivar plato giratorio ( ) permite utilizar platos grandes que llenen todo el horno deteniendo el plato giratorio.

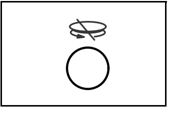
☛ Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano hasta la mitad durante el proceso de cocción.

☛ **Advertencia:** Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.

- Motivo: Se puede producir fuego o puede dañarse el aparato.



1. Pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).
   Resultado: Si el símbolo de activar/desactivar plato giratorio ( ) aparece en la pantalla, el plato giratorio no se moverá.

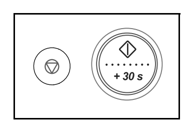


2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).
   Resultado: Si el símbolo de activar/desactivar plato giratorio ( ) desaparece de la pantalla el plato giratorio se moverá.

✉ No pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ) durante el proceso de cocción.

Cómo desconectar la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones y al mismo tiempo.
   Resultado:
   - Se visualizarán las siguientes indicaciones:



   - El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

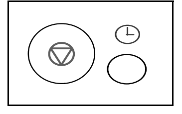
2. Si desea volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones y al mismo tiempo.
   Resultado:
   - Se visualizarán las siguientes indicaciones:



   - El horno volverá a funcionar con el pitido.

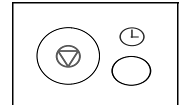
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse los botones y al mismo tiempo.
   Resultado:
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - La pantalla muestra "L".





2. Si desea desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones y al mismo tiempo.
   Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Guía de utensilios de cocina

E

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.
En la siguiente tabla se enumeran diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cocinen demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno o si se utiliza en cantidad pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Poliéster desechable platos de cartón	✓	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		
• Contenedores y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o papel de periódico	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Deben quitarse las tapas. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Asas enrolladas de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico		
• Contenedores	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendado
✓✗ : Tenga cuidado
✗ : Inseguro

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia.
Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una placa tostadora. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de los alimentos.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que desee. Remueva dos veces durante la cocción o una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz : Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine cubriéndolo. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remuévalo antes del tiempo de espera y échele sal o añada hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta : Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remuévala bien. Cocínela sin cubrir. Remuévala de vez en cuando durante y después de la cocción. Cúbrala durante el tiempo de espera y cuélela más tarde.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

E

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que desee. Remuévalas una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cúbralas durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (900 W).

Comida	Ración.	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Corte los cogollos a tamaños iguales. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5-5½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	3½-4	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Corte los cogollos a tamaños iguales. Corte las cabezuelas en mitades. Coloque los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3-3½	3	Corte los calabacines en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	2½-3	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	3-3½	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champi-ñones	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepárelos enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	250 g	4-4½	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	3½-4	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese las patatas peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	4½-5	3	Corte el nabo en cubos pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o si se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o deles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad. Guía de cocción (continuación)

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉ:
Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servirla. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉ:
Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Recaliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aproximadamente 37 °C.
OBSERVACIÓN:
La comida de bebé siempre debe probarse antes de dársela al niño para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Comida para bebé (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebé (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebé	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 1 min a 1 min 10 s	2-3	Remuévala o agítela bien y viértala en un biberón de cristal esterilizado. Póngalo en el centro del plato giratorio. Cocínela sin cubrir. Agítelo bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agítela bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Comida	Ración	Pote-ncia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliéntelo sin cubrir: Si se trata de una taza, colóquela en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Déjelo en el horno microondas durante el tiempo de espera y remuévalo bien.
Sopa (fría)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Viértala en un plato de cerámica hondo o en un cuenco de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Remuévala de nuevo antes de servirla.
Guisos (fríos)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cúbralo con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de servirlo.
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cúbrala con film transparente para microondas. Remuévala antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejarlo en reposo y servirlo.
Comida de plato (fría)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cúbrala con film transparente para microondas.

E

Guía para el doble recalentado

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Sopa (fría)	2 x 250 g 2 x 250 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Viértalo en dos platos de cerámica profundos y tápelos. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla. Remuévala bien después de recalentarla. Remuévala de nuevo antes de servirla.
Arroz y pollo al curry (frío)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Coloque la comida de dos componentes fríos en dos platos de cerámica. Cúbrala con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.
Comida de plato único (fría)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Coloque la comida compuesta por dos o tres componentes fríos en dos platos de cerámica llanos. Cúbrala con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan suavemente los alimentos congelados en un breve periodo de tiempo. Esto puede ser muy ventajoso si aparecen por sorpresa invitados en su casa.
Las aves congeladas deben descongelarse minuciosamente antes de ser cocinadas. Retire los hilos de metal y saque el envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.
Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dele la vuelta, escurra el líquido y retire las vísceras lo antes posible.
Pruebe la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.
Si el ave comienza a calentarse por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas, y las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 ºC, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Comida	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne Ternera picada Filetes de cerdo	 200 g 400 g 250 g	 6-7 10-12 7- 8	 15-30	 Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves de corral Piezas de pollo Pollo entero	 500 g (2piezas) 1.200 g	 14-15 32-34	 15-60	 Primero, coloque los trozos de pollo con la parte con piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado Filetes de pescado/ Pescado entero	 200 g 400 g	 6-7 11-13	 10-25	 Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas Bayas	 250 g	 6-7	 5-10	 Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan Panecillos (aprox. 50 g) Tostada / Sandwich Pan alemán (harina de trigo + centeno)	 2 piezas 4 piezas 250 g 500 g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	 Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.

E

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Esta modalidad de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. Este modelo dispone de tres modos de combinación: 600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas. El material de cocina debe ser resistente a las llamas
No utilice utensilios de metal con la modalidad de combinación. No utilice ningún utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para la modalidad de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, esta modalidad se puede utilizar con trozos de comida gruesos que sepan mejor si por encima están dorados y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio.
Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Panecillos (aprox. 50 g)	2 4	M W + Grill	300 W + Grill 1½-2 2½-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo con la parte inferior hacia arriba directamente en el plato giratorio. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Déjelos reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes/ pan de ajo	200-250 g (1 pieza)	M W + Grill	450 W + Grill 3½-4	Sólo grill 2-3	Coloque la baguette congelada diagonalmente sobre papel de horno, en la parrilla. Una vez hechos al grill, déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + grill	13-15	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña de cristal de pyrex. Coloque la placa en la parrilla. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	600 W + grill	14-16	-	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + grill	16-18	-	Coloque el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.

E

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 4 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado(min)	2. Tiempo por cada lado(min)	Instrucciones
Tostadas de pan	4 piezas (de 25 g cada una)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (pan preparado)	De 2 a 4 piezas	Sólo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	300 W + grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Póngalos en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Colóquela en la parrilla.
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + grill	4-5	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 piezas (300 g) 4 piezas (600 g)	450 W + grill	3½-4½ 6-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga una tostada frente a la otra directamente en la parrilla. Déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (frías)	500 g	450 W + grill	9-11	-	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la placa en la parrilla. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Trozos de pollo	450 g (2 piezas) 650 g (2-3 piezas) 850 g (4 piezas)	300 W + grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Cepille el pollo con aceite y añádale especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque una pieza de pollo en el centro de la parrilla. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado(min)	2. Tiempo por cada lado(min)	Instrucciones
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Cepille el pollo con aceite y añádale especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba directamente en el plato giratorio. Deje reposar 5 minutos después del grill.
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Cepille las chuletas con aceite y añádales especias. Colóquelos en círculo en la parrilla. Déjelos reposar durante 2-3 minutos después del grill.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas) 500 g (4 piezas)	M W + grill	(300 W + grill) 6-7 8-10	(Sólo grill) 5-6 7-8	Unte los filetes con aceite y añádales especias. Colóquelos en círculo sobre la parrilla. Una vez hechos al grill, déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Unte con aceite la piel del pescado y añádale hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto a otro, (cabeza con cola), sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g) 4 manzanas (aprox. 800 g)	300 W + grill	6-7 10-12	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

Guía de cocción (continuación)

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA
Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cúbrala con una tapa de plástico.
Caliéntela durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE
Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliéntelo durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remuévalo una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarla.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA
Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliéntela durante 1 minuto a 300 W. Remueva después de que se funda.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3 ½ a 4 ½ minutos a 900 W,
hasta que el glaseado/fondant se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas mezcladas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 900 W.
Remuévala varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Déjela reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDDING
Mezcle polvo de pudding con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cocínelo con tapa de 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W.
Remuévalo varias veces durante su cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS
Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan de 3 ½ a 4 ½ minutos a 600 W
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarla.

Limpieza del horno microondas

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies externas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

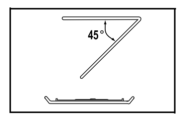
☛ Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Aclárelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en los conductos de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:
- se acumulen
- impidan que la puerta cierre correctamente

✉ **Limpie la**cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.



Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45° y lo limpie.

E

Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Carcasa del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

☞ No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro más cercano de reparaciones postventa

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

✉ Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**CE297DN**
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1400 W 1300 W 2700 W
Potencia de salida	100 W / 900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (ancho x profundidad x largo) Exterior Cavidad del horno	 517 x 297 x 445 mm 336 x 241,6 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 16 kg aprox.

